

SÉMANTÈME

Nous préférons suivre le rythme de la nature
plutôt que de lui imposer le nôtre

Déjeuner

Du mardi au vendredi
Inspiration 28 €

Entrée/plat ou plat/dessert 24€

Plat seul 19€

Voir la carte

Samedi midi

L'Informel 32€

Le partage est au cœur de cette proposition. Une
cuisine spontanée et vivante, imaginée au fil des
saisons et des rencontres.

Le menu est unique et différent du reste de la
semaine

Soir

Du mardi soir au samedi soir, ainsi que le dimanche midi

Équilibre 38€

Deux entrées, viande ou poisson, fromage et dessert

Des plats qui font la part belle aux végétaux issus
de filières vertueuses à haute valeur
environnementale, aux viandes d'élevages d'exception
et aux poissons d'eau douce de la région.

Mardi 22 Septembre

Cette semaine, notre cuisine se laisse guider par les saisons, les rencontres et les produits qui les racontent.

Entrées

Velouté de tomates jaunes · quetsches · fromage de brebis

Girolles · figues de Solliès · aubergines

Plats

Onglet de boeuf charolais élevage à Bourg de Thizy · jus de rôti · raisins Muscat · pommes dauphines

Truite Arc-en-Ciel **Ikejime** beurre Nantais au verjus biodynamie · légumes verts · oignons de Roscoff

Suggestion 23,50€

(au menu supplément 4,5€)

Côte de cochon petit élevage du Puy de Dôme cuite sur le carré · purée de pommes de terre au beurre baratte

Plat végétarien à la voix

Dessert et fromage

Chèvre de La Ferme de Clovis

Ou

Fondant à la châtaigne · mirabelles · granité d'abricots

Carte des vins

Une carte volontairement resserrée, renouvelée chaque semaine au gré du menu et des arrivages. Nous privilégions des vins issus de la viticulture biologique et biodynamique

Bulles

Champagne Carole Neret-Vely chardonnay amphore.	72€.	12cl 13€
Montagnieu du Bugey Maison Pierre Guigard.	39€.	12cl 8€
Origin'l Reserve Yves Duport.	37€	

Blanc

Mâcon Péronne Domaine du Mont Epin.	35€.	12cl 7€
Beaujolais Blanc Georges Descombes.	40€	
Mâcon Scellès Domaine Marcelle Couturier.	42€	
Vd f Marsanne Domaine Christelle Betton.	35€.	12cl 7€
Muscadet Les Quinzes Hommées Domaine Huchet.	35€	
Chinon Le Droit Chenin Domaine Lambert.	41€	

Magnum Collines Rhodaniennes Viognier Granit. JF Jacouton. 78€

Rouge

Régnié Georges Descombes.	35€	
Chenas Chat au bonnet Domaine Château Bonnet.	34€.	12cl 7€
Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	34€.	12cl 7€
Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	39€	
Terrasse du Larzac L'Indigène Domaine Mas des Agrunelles.	38€	
Anjou Le Rêveur Domaine Le Fief Noir.	52€	

Magnum Syrah à 2 pas Ardèche Jean François Jacouton.	73€	
Magnum Vacqueyras RE.NE.SENS Château Bois d'Arlène.	82€	

Vin doux

Jurançon (blanc) Amistat Domaine de Montesquiou.	12cl 7€	
Maury (rouge) Alcôve Clos des vins d'Amour.	12cl 8€	

